Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Przygotowanie i dostarczanie obiadów dla uczniów SP w Mikstacie, SP w Kaliszkowicach Kaliskich, SP w Kaliszkowicach Ołobockich oraz SP w Biskupicach Zabarycznych w roku szkolnym 2023/2024”

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzi podmiot, któremu powierzono przeprowadzenie postępowania

1.2.) Nazwa zamawiającego: Szkoła Podstawowa im. Ewarysta Estkowskiego w Mikstacie

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000562175

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Grabowska 13

1.5.2.) Miejscowość: Mikstat

1.5.3.) Kod pocztowy: 63-510

1.5.4.) Województwo: wielkopolskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL416 - Kaliski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sp@mikstat.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: https://spmikstat.szkolnastrona.pl/

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://platformazakupowa.pl/pn/mikstat

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - osoba prawna, o której mowa w art. 4 pkt 3 ustawy (podmiot prawa publicznego)

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Edukacja

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:
Przygotowanie i dostarczanie obiadów dla uczniów SP w Mikstacie, SP w Kaliszkowicach Kaliskich, SP w Kaliszkowicach Ołobockich oraz SP w Biskupicach Zabarycznych w roku szkolnym 2023/2024”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-bfe62449-e592-11ed-9355-06954b8c6cb9

2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00260337

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2023-06-15

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Tak

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2023/BZP 00196947/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Przygotowanie i dostarczanie obiadów dla uczniów SP w Mikstacie, SP w Kaliszkowicach Kaliskich, SP w Kaliszkowicach Ołobockich oraz SP w Biskupicach Zabarycznych w roku szkolnym 2023/2024

2.11.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie

2.13.) Zamówienie/umowa ramowa było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu/ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy: Tak

2.14.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00197104

SEKCJA III – TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA LUB ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ

3.1.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: SP.IGP.271.1.2023

4.2.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Nie

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu obiadów dla uczniów Szkoły Podstawowej w Mikstacie, Szkoły Podstawowej w Kaliszkowicach Kaliskich, Szkoły Podstawowej w Kaliszkowicach Ołobockich oraz Szkoły Podstawowej w Biskupicach Zabarycznych w roku szkolnym 2023/2024.
1.3. Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje:

- przygotowanie posiłków w lokalu Wykonawcy z produktów własnych,
- dostawę własnym transportem, na własny koszt do Szkoły Podstawowej w Mikstacie,
- wydawanie posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej w Mikstacie w wynajmowanych pomieszczeniach kuchni i stołówki należących do Zamawiającego.
- rozwiezienie własnym transportem na koszt Zamawiającego obiadów do Szkoły Podstawowej w Kaliszkowicach Kaliskich, Szkoły Podstawowej w Kaliszkowicach Ołobockich oraz Szkoły Podstawowej w Biskupicach Zabarycznych,

1.4. Przygotowywanie i dostarczanie posiłków do szkół odbywać się będzie w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku z uwzględnieniem dni wolnych od zajęć w szkole.

1.5. Zamawiający przekaże daty dni wolnych w poszczególnych placówkach.

1.6. Przewidywana liczba obiadów w okresie zamówienia tj. wrzesień 2023 – czerwiec 2024 r. wyniesie około 70 obiadów x 183 dni = 12810. Ww. ilość została oszacowana na podstawie średniej ilości posiłków wydawanych w roku 2022/2023.

1.7. Przewidywana liczba naczyń jednorazowych w okresie zamówienia wynosi około 183 dni x 17 uczniów = 3111 kpl.

1.8. W zależności od zamówień i frekwencji dzieci Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia/zwiększenia ilości obiadów i naczyń jednorazowych, bez konieczności zmiany umowy. W związku ze zmniejszeniem ilości obiadów i naczyń jednorazowych Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia, w tym pieniężne wobec Zamawiającego.

1.9. W szczególnych wypadkach (np. klasowa wycieczka, okres nauki zdalnej, itp.) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany obiadu na suchy prowiant w równowartość ceny obiadu.

1.10. Ewentualne zmiany ilości dostarczanych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9.00 danego dnia.

1.11. Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania usługi przez Wykonawcę. W procesie realizacji zamówienia nie dopuszcza się udziału podwykonawców.

1.12. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Inspektorem Sanitarnym.

1.13. Zamawiający zobowiązuje się we własnym zakresie dokonywać rozliczeń finansowych z Miejsko – Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej za refundowane uczniom posiłki wszystkich ww. szkół w gminie Mikstat oraz rozliczeń wynikających z pełnopłatnych obiadów uczniowskich.

1.14. Do obowiązków Wykonawcy w porozumieniu z Kierownikiem Świetlicy, należeć będzie dokonywanie comiesięcznych rozliczeń za wydane posiłki.

1.15. Na prośbę rodziców dzieci korzystających z żywienia, obiad może być wydawany na wynos w naczyniach, które do stołówki dostarczy uczeń lub rodzic.

1.16. Wykonawca i jego personel zobowiązani są uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego dotyczące sposobu wykonywania usług. Osobami upoważnionymi do przekazywania uwag są Dyrektor Szkoły Podstawowej w Mikstacie i Kierownik Świetlicy.

1.17. W ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług, Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny posiłków,

poprzez dokonywanie sporadycznych degustacji obiadów. Wnioski wynikające z takowych degustacji będą wiążące dla Wykonawcy.

1.18. Reklamacje jakościowe zgłaszane będą bezpośrednio na linii Kierownik Świetlicy lub Dyrektor Szkoły – Wykonawca.

1.19. Wynajem pomieszczeń kuchni szkolnej i stołówki.

a) Zamawiający zamierza udostępnić Wykonawcy, wyłonionemu w drodze postępowania, na podstawie odrębnej umowy najmu, pomieszczenia kuchni szkolnej i stołówki wraz z wyposażeniem w budynku Szkoły Podstawowej w Mikstacie

b) Wykonawca uiszczać będzie czynsz miesięczny za najem pomieszczeń kuchni wraz z wyposażeniem w Szkole Podstawowej w Mikstacie. Wysokość opłaty Zamawiający określa (ryczałtowo, miesięcznie) na 300,00 zł z podatkiem VAT.

c) Zamawiający w ww. szkole posiada własne naczynia (talerze, sztućce, szklanki), które w celu realizacji zamówienia nieodpłatnie udostępni Wykonawcy.

d) Oprócz czynszu Wykonawca uiszczać będzie opłaty dodatkowe za: energię elektryczną, wodę, gaz, odprowadzenie ścieków według wskazań liczników (podliczników),

e) Do obowiązków wykonawcy należeć będzie wywóz resztek pokonsumpcyjnych związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej.

f) Zamawiający dopuszcza sprzedaż obiadów w stołówce szkolnej osobom obcym, które nie są pracownikami ww. szkół. Sprzedaż obiadów dla tych osób odbywać się może po godz. 13. Wykonawca dokonuje z tymi osobami indywidualnego rozliczenia.

g) Szkoła może bezpłatnie korzystać z pomieszczeń kuchni i stołówki w przypadku uroczystości szkolnych. Terminy uzgadnia z Wykonawcą.

h) Wykonawca wszelkie urządzenia i sprzęt kuchenny zwróci w stanie technicznym 100% sprawności. Zostanie to potwierdzone odpowiednimi przeglądami technicznymi wykonanymi na koszt Najemcy przez uprawnione do tego osoby. W przypadku zniszczenia lub zużycia sprzętu Najemca na własny koszt odtwarza wyposażenie kuchni i stołówki do poziomu takiego, jaki zastał w dniu podpisania umowy. Stan początkowy zostanie określony w protokole zgodnym ze stanem faktycznym i odpowiednimi księgami inwentaryzacyjnymi. Czystość ścian i wszelka budowlana infrastruktura kuchni musi odpowiadać warunkom ze stanu dnia podpisania umowy.

i) Najemca od dnia podpisania umowy odpowiada za powierzone mu mienie. Zabezpiecza je przed kradzieżą, dewastacją, pożarem, dostępem osób nieupoważnionych.

j) Wszelkie remonty, inwestycje i każda ingerencja Najemcy w pomieszczeniach kuchni i stołówki wykonywane są na koszt Najemcy w porozumieniu i za zgodą Dyrektora Szkoły.

k) Prowadzona działalność nie może stać w sprzeczności z dobrym imieniem szkoły.

1.20. Wykonawca jest zobowiązany posiadać przez cały czas trwania umowy aktualną decyzję zatwierdzającą zakład do produkcji oraz dostarczanie posiłków w formie cateringu wydaną przez właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego dotyczącą spełniania warunków do przygotowywania posiłków oraz aktualne zaświadczenie właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków w pojemnikach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku. Zaświadczenia muszą być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

1.22. Wykonawca zobowiązuje się do wskazania osoby do kontaktu, wraz z podaniem adresu e -mail oraz numeru telefonu, aby zapewnić możliwość stałych kontaktów Zamawiającego z Wykonawcą, umożliwiających prawidłową realizację warunków określonych w umowie.

PRZYGOTOWANIE

1.23. Miejsce i sposób przygotowywania posiłków przez Wykonawcę musi odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych.
1.24. Zamawiający zastrzega, że przed podpisaniem umowy komisyjnie dokona wizytacji pomieszczeń kuchennych służących do przygotowywania i dystrybucji posiłków.
1.25. Wykonawca zobowiązany jest do poinformowania Zamawiającego o zmianie miejsca przygotowania posiłków.
1.26. Posiłki powinny zostać przygotowane z uwzględnieniem wymagań, o których jest mowa w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2022 r., poz. 2132) oraz zasad prawidłowego żywienia określonych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.
1.27. Za jakość, wartość energetyczną i odżywczą, temperaturę oraz estetykę obiadu odpowiada Wykonawca.

1.28. Posiłki muszą być wykonywane w dniu dostawy ze świeżych, pełnowartościowych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.
1.29. Przygotowanie posiłków powinno być wykonywane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz w oparciu o bazę kuchenną przystosowaną do sporządzania posiłków dla żywienia zbiorowego.
1.30. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać dekadowe (10 dni roboczych) jadłospisy najpóźniej na trzy dni robocze przed terminem obowiązywania jadłospisu.
1.31. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednej dekady (10 dni).
1.32. Wykonawca zapewnia urozmaicenie żywienia.
1.33. Jadłospis dekadowy podlegać będzie kontroli Zamawiającego. Na wniosek Dyrektora SP w Mikstacie, Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznej zmiany zakwestionowanego jadłospisu.
1.34. Strony przewidują możliwość zmian w jadłospisie bez konieczności zmiany umowy z trzydniowym wyprzedzeniem po akceptacji przez obie strony.
1.35. Codzienna porcja obiadowa musi się składać z:
a) pierwsze danie - zupa około 300 ml
b) drugie danie około 320 g, w tym:
• ziemniaki, kasza, ryż (zamiennie) - około120 g,
• mięso - około 100 g,
• surówki lub jarzyny gotowane (zamiennie) - około 100 g,
• naleśniki, pierogi, kopytka, krokiety, makarony, itp. (zamiennie) -250 g,
c) kompot - 200 ml z produktów świeżych i wartościowych lub sok bez konserwantów.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 1

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 1

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 262861,20 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 262861,20 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 262861,20 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mikro przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Firma Gastronomiczno 0 Handlowo - Usługowa Dariusz Radzikowski

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 251601386

7.3.3) Ulica: Gen. Sikorskiego

7.3.4) Miejscowość: Ostrzeszów

7.3.5) Kod pocztowy: 63-500

7.3.6.) Województwo: wielkopolskie

7.3.7.) Kraj: Polska

7.4.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2023-06-01

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 262861,20 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2023-09-04 do 2024-06-19